

vegetarische roti

voorbereiding: ca. 40 minuten
bereiding: ca. 35 minuten
aantal personen: 4
prijs per persoon: ca. € 1,45





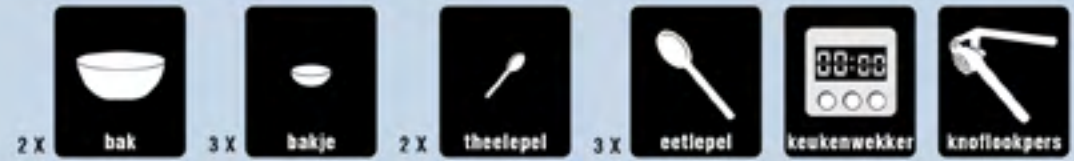
vegetarische roti

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- A** 2 uien
- B** 3 teentjes knoflook
- C** 600 gram aardappelen
- D** 500 gram sperziebonen
- E** 1 tomaat
- F** 4 eieren
- G** 1 pak roti-vellen
- H** 4 eetlepels zonnebloemolie
- I** 1/2 eetlepel komijnpoeder (djintan)
- J** 1/2 eetlepel korianderpoeder
- K** 2 eetlepels Surinaamse kerriepoeder (massala)
- L** 1 theelepel zwarte peper
- M** 1 theelepel sambal
- N** 1 blokje groentebouillon
- O** 1 eetlepel tomatenpuree uit blikje à 70 gram

Voorbereiding

wat heb je nodig?



Vegetarische roti



1. leg de eieren in een steelpan



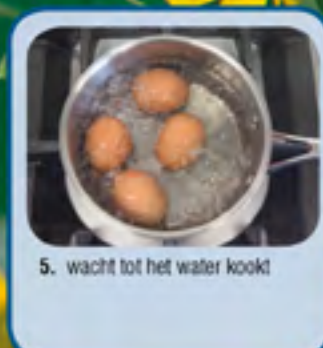
2. vul de steelpan met water zodat de eieren onder water komen te staan



3. zet de kookpit op de voorste rij op de hoogste stand



4. zet de steelpan op het fornuis



5. wacht tot het water kookt



6. zet de kookpit op de voorste rij op de laagste stand



7. laat de eieren 8 minuten koken



8. zet de kookpit op de voorste rij uit



9. zet een vergiet in de gootsteen



10. haal de steelpan van het fornuis



11. giet de eieren in het vergiet



12. koel de eieren af met koud water



13. pel de eieren



14. doe de eieren in een bak



15. snij de boven- en onderkant van de knoflook



16. pel de knoflook



17. pers de knoflook



18. doe de knoflook in een bakje



19. voeg een halve eetlepel komijnpoeder toe



20. voeg een halve eetlepel korianderpoeder toe



21. voeg 2 eetlepels Surinaamse kerrievoer toe



22. voeg 1 theelepel peper toe



23. voeg 1 theelepel sambal toe



24. snij de boven- en onderkant van de uien



25. pel de uien



26. snij de uien doormidden



27. snij de uien in plakken



28. snij de plakken in kleine stukjes



29. doe de uien in een bakje



30. was de tomaat



31. snij de tomaat doormidden



32. snij de tomaat in plakken



33. snij de plakken in kleine stukjes



34. doe de tomaat in een bakje



35. was de sperziebonen



36. snij de boven- en onderkant van de sperziebonen



37. snij de sperziebonen in 3 stukken



38. doe de sperziebonen in een bak



39. schil de aardappelen



40. was de aardappelen



41. snij elke aardappel doormidden



42. snij elke halve aardappel in de lengte doormidden



43. snij elke kwart aardappel in stukken



44. doe de aardappelen bij de sperziebonen



45. open het blikje tomatenpuree



46. meet 400 milliliter water af



47. open het pak roti-vellen



Bereiding

wat heb je nodig?



eetlepel



bord



houten lepel



braadpan



keukenwekker



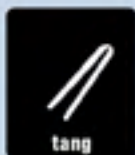
koekenpan



pannenlappen

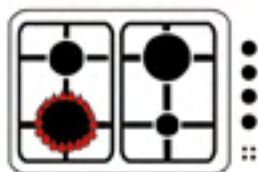


onderzetter



tang

Vegetarische roti



1. zet de kookpit op de voorste rij op de hoogste stand



2. zet de braadpan op het fornuis



3. doe 4 eetlepels zonnebloemolie in de braadpan



4. doe de uien in de braadpan



5. bak de uien 1 minuut terwijl je roert



6. voeg de knoflook en de kruiden toe



7. bak dit 1 minuut terwijl je roert



8. voeg 1 eetlepel tomatenpuree toe



9. voeg de tomaat toe



10. bak dit 3 minuten terwijl je roert



11. voeg de aardappelen en sperziebonen toe



12. bak dit 1 minuut terwijl je roert



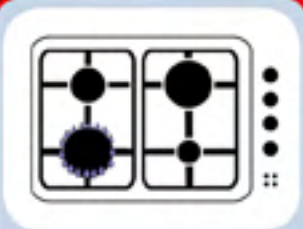
13. verkruiemel het bouillonblokje en voeg toe



14. voeg het water toe



15. blijf roeren totdat het kookt



16. zet de kookpit op de voorste rij op de laagste stand





17. doe het deksel op de braadpan



18. laat het gerecht 15 minuten zachtjes koken en roer iedere 5 minuten door de pan



19. voeg de eieren toe



20. roer alles voorzichtig door elkaar



21. laat het gerecht 5 minuten zachtjes koken



22. haal de braadpan van het fornuis



23. zet de braadpan op een onderzetter



24. zet de koekenpan op het fornuis



25. wacht 1 minuut



26. leg 1 roti-vel in de koekenpan



27. bak het roti-vel 1 minuut



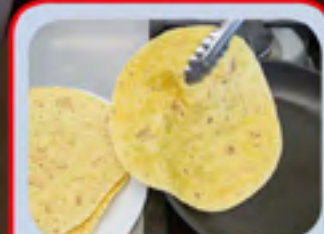
28. draai het roti-vel om met de tang



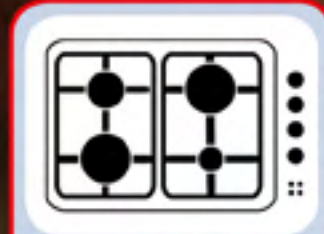
29. bak deze kant ook 1 minuut



30. haal het roti-vel uit de pan en leg het op een plat bord



31. herhaal stap 27 t/m 30 voor de overige roti-velen



32. zet de kookpit op de voorste rij uit

